

## Idee und Konzept

### 20 Jahre Schweitzer Project – Schweitzer Project AG Naturns – 200 Gäste

#### Getränke

> Arunda Blanc de Blanc  
Sektkellerei Arunda, Mölten

**Ab 17.00 Uhr**  
Ankunft der Gäste im MMM

**Die Gäste werden bei ihrer Ankunft von einer Hostess empfangen.  
Evtl. erhalten sie eine kleine Besonderheit für „Kennzeichen“  
(toll wäre, wenn sie es von Reinhold Messner erhalten würden)  
In der Zeit, während des Eintreffens der Gäste wird Sekt  
und kleine Happen gereicht.**

Winzige hausgemachte Brote mit Bachkresse und Speck



Kleiner mit Peperonimousse gefüllter Zucchini



Gorgonzolamousse auf Nussbaguette mit Trüffelhonig

#### INSZENIERUNG 1

**Eine Dame mischt sich beim Empfang unter die Gäste...  
trinkt Sekt und plaudert... von irgendwoher ist Harfenklang zu hören  
und die Dame singt plötzlich dazu... zur Überraschung der Anwesenden.**

**Oben bei den Steinmandeln ist dann das Zentrum der Veranstaltung  
Sitzmöglichkeiten auf den Steinplatten sowie andere natürliche  
Tische und Stühle von der Schloss-Bar werden unregelmässig verteilt  
Eine saubere Küche.**

**Ein grosser Kupferkessel mit Deckel der einfach dasteht.**

#### Ab 18.00 Uhr ca.

WEIN GIBT ES ERST  
NACH DEN REDEN

**Podiumsdiskussion + Reden**

**Während den Reden werden die ersten 2 kleinen Speisen gereicht**

Kleine Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel im Schälchen



Kleine, mit Sauce Bernaise gefüllte Artischocken

**Sobald die letzte Rede zu ende geht und auf einen Hinweis hin..**

> Minzesirup  
> Apfelsaft vom Zöhlhof  
> Mineralwasser



## Idee und Konzept

### 20 Jahre Schweitzer Project – Schweitzer Project AG Naturns – 200 Gäste >>Fortsetzung

#### INSZENIERUNG 2

**In der Entfernung, oben am „Berg“, wo der Shiwa Gott steht ist aus dem Dunkel heraus eine Ziehharmonika zu hören, mit dem lauter werden (spielen) wird sie von einem Scheinwerfer beleuchtet Sie spielt und spielt und spielt... Bis sie urplötzlich und abrupt abbricht. Unten bei den Gästen steht ein Koch. Niemand hat in kommen gesehen Mit dem Abbruch der Musik beginnt der Koch Feuer zu speien und zündet damit das Feuer unter dem grossen Kupferkessel an. Er kocht den Risotto...**

**Während den 20 Minuten des Risottokochens werden wiederum kleine Speisen gereicht.**

3 Roggentortelloni mit Kartoffel und Trüffel aus Umbrien



Branzino in Artischocke mit Estragon im Tomatensaft

**Dann wird der Risotto vom Koch selbst geschöpft, auf kleinen Tellern den Gästen gereicht oder serviert.**

Risotto von Steinpilzen, Safran und Kräutern

**Auf 2 m langen Holzbrettern wird eine wilde Speise serviert**

Wildererspiess nach Gian Carlo Godio.

#### INSZENIERUNG 3

**Ein paar Gäste im eleganten Anzug. Sie gehörten von Anfang an dazu! Auf einem Stein lag im fahlen Licht einer Laterne schon die ganze Zeit eine Ziehharmonika. Bis ein Mann den Anzug ablegt, die Ziehharmonika nimmt und zu spielen beginnt. Andere 4-5 im Anzug werfen diesen ebenso ab(weg) und tanzen in der Tracht...**

„Schuhplattlerinszenierung“

**Und sie holen die Ultner Mohnkrapfen aus dem Nichts... und reichen sie Dann ist eine Trommel (Schlagzeug) zu hören. Kerzen zünden sich einen Weg entlang automatisch an bis hin zum grossen Baum.**

Dessertinszenierung mit 36 Meter länge

**Aus dem Trommeln wird Musik. Es ist die Musik die bleiben wird und bis zum Schluss spielt. Wer noch bleibt sind die Künstler die nie da waren, aber aus dem Nichts aufgetaucht plötzlich Künstler und Gäste zugleich wurden.**

